

No: 1518 – Mahreç İşareti

KARAMAN TAHİNLİ PİDE

Tescil Ettiren

KARAMAN İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1518
Tescil Tarihi	: 09.01.2024
Başvuru No	: C2023/000125
Başvuru Tarihi	: 30.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaman Tahinli Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. 703. Sk. 11/1 Merkez KARAMAN
Coğrafi Sınır	: Karaman ili
Kullanım Biçimi	: Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karaman Tahinli Pide ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaman Tahinli Pide; ekmeklik buğday unu, pres yaş maya, tuz, tahin, tereyağı ve su kullanılarak hazırlanan hamurun taş fırında ve odun ateşinde pişirilmesi suretiyle Karaman ilinde üretilen pidedir. İsteğe bağlı olarak ceviz içi kullanılabilir.

Karaman Tahinli Pidesinin tüketime uygun hali 25-30 cm çapında, disk görünümünde ve gevrek bir yapıda, kremden koyu kahverengiye kadar bir renge sahip elle parçalandığında lifli bir yapısı olan 0,6-1 cm kalınlığında unlu bir mamuldür.

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır ve Karaman ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

Üretim Metodu:

600-620 adet Karaman Tahinli Pide üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

- 100 kg ekmeklik buğday unu
- 2 kg pres yaş maya
- 2 kg tuz
- 80 l tahin
- 25 kg tereyağı
- 50-60 l su
- 10 kg öğütülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)

Karaman Tahinli Pidenin hazırlanışı:

Un, su, tuz ve pres yaş maya bir ekmek teknesinde karıştırılır, ekmek hamuru kıvamında hamur elde edilinceye kadar yoğrulur ve hamur, fermantasyonunun gerçekleşmesi için 2 saat dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur, olarak plastik keski ile 150-170 g'lık bezelere ayrılır. Hamur bezelerinin her biri elle yassılaştırılarak disk şeklinde açılır, üzerlerine sırasıyla yaklaşık 130 ml tahin ve yaklaşık 40 g eritilmiş tereyağı dökülerek karıştırılır ve hamur elle bastırılıp büyütülür. Tahin ve tereyağının hamura karışması sağlandıktan sonra hamur rulo şeklinde sarılır. Yaklaşık 20 dakika dinlendirilen tahinli pide hamuru dairesel şekilde kendi üzerine dolanır ve hamurun üzerine elle bastırılarak 25-30 cm çapında ve 0,6-1 cm kalınlığında disk haline getirilir. İsteğe bağlı olarak, rulo halinde sarılan hamurun arasına öğütülmüş ceviz içi de katılabilir. Taş fırında odun ateşinde yaklaşık 5 dakika pişirilir.

Pişen Karaman Tahinli Pidesi soğuması için 2 saat bekletildikten sonra, tekli veya 2'li olarak gıda ile temasa uygun şeffaf poşetlerle ambalajlanarak satışa sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Karaman Tahinli Pidenin coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişi vardır. Karaman ilinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karaman Tahinli Pidenin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Karaman Belediyesi ve Karaman İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ve Karaman Tahinli Pide ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.